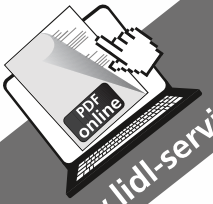




SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MONSIEUR CUISINE SKMH 1100 A1

(GB) (IE)

MONSIEUR CUISINE

Operating instructions

(DE)

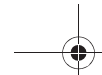
MONSIEUR CUISINE

Bedienungsanleitung

IAN 93471

(GB) (IE)
(DE)



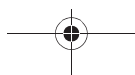
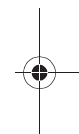
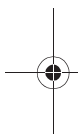


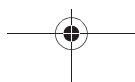
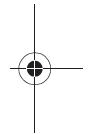
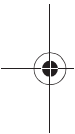
English 3

Be sure to note the fold-out page.

Deutsch 27

Bitte beachten Sie die Ausklappseite





Contents

1. Device description	3
2. Names of parts (see fold-out page)	4
3. Technical data	4
4. Safety information	5
5. Unpacking and setting up	8
6. Operating the appliance	9
7. Using the blender jug	11
8. Steaming	16
9. Tips for steaming	19
10. Cleaning and maintaining the appliance	20
11. Malfunctions, causes and solutions	23
12. Disposal	25
13. HOYER Handel GmbH Warranty	25

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

This SilverCrest SKMH 1100 A1 food processor is used for blending, whisking, beating, stirring, chopping, pulverising, puréeing, emulsifying, steaming, braising and cooking foods and food products.

These user instructions describe basic functions such as blending, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

This appliance may be used only in dry rooms. It may not be used out of doors or in wet rooms.

This appliance is intended for private use and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is not suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodation,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Contents of package

- 1 food processor, base unit
- 1 blender jug with:
 - blade assembly
 - lid for blender jug
 - lid for blender jug's fill opening with measuring scale
- 1 cooking pot
- 1 mixer attachment
- 1 spatula
- 1 steamer attachment, comprising:
 - condensed water drip tray
 - steamer basket, deep
 - steamer basket, shallow
 - lids for steamer baskets
- 1 copy of the user instructions
- 1 recipe book

2. Names of parts (see fold-out page)

- | | |
|---|---|
| 1 lids for steamer baskets | 13 temperature control "TEMP." |
| 2 steamer basket, shallow | 14 holder for blender jug |
| 3 steamer basket, deep | 15 overflow hole |
| 4 drip tray | 16 lock |
| 5 seal for drip tray | 17 base unit |
| 6 blender jug | 18 suction feet |
| 7 Operating display | 19 seal for blade assembly |
| - red: Appliance is connected to the power supply but is not in operation | 20 blade assembly |
| - blue: Appliance is in operation | 21 cooking pot |
| 8 Display | 22 mixer attachment |
| 9 pulse button "TURBO" | 23 spatula |
| 10 timer "TIME" | 24 seal for lid of blender jug |
| 11 "ON/OFF" button | 25 lid for blender jug |
| 12 speed control "SPEED" | 26 lid for blender jug's fill opening with measuring scale |

3. Technical data

Power supply:	230 V~/ 50 Hz
Power:	max. 1,100 W
	mixing: 500 W, cooking: 1,000 W
Protection class:	I
Maximum capacity of blender jug 6 :	2 litre



4. Safety information

4.1 Terminology

The following alerts are used in these user instructions:



Warning!

High risk: Ignoring this warning may result in injuries to life and limb.

Caution!

Moderate risk: Ignoring this warning could result in damage to property.

Note:

Slight risk: Points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special information about this appliance



Warning! To avoid injury or damage, please observe the following information.

- The appliance may not be used by children.
- Keep the appliance and its mains power cable away from children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- This appliance can be used by persons who have reduced physical, sensory or mental ability or lack experience and/or knowledge, provided they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood its associated hazards.
- While it is not under supervision and before it is assembled, disassembled or cleaned, the appliance should be disconnected from the power supply.
- Before you attach or replace an accessory, switch the appliance off and disconnect it from the power supply.

- Remember that the blades of the blade assembly **20** are extremely sharp:

- never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.
- when washing up by hand, the water should be clear enough for you to be able to see the blade assembly **20** easily to prevent you cutting yourself on its extremely sharp blades.
- when emptying the blender jug **6**, ensure that you do not touch the blades of the blade assembly **20**.
- when removing and attaching the blade assembly **20**, ensure that you do not touch its blades.

- When using the pulse function (see "6.8 Pulse function" on page 10), do not have any hot ingredients in the blender jug **6**. These could spray out and lead to scalds.

- The appliance may not be operated on an external time switch or separate remote control system such as a radio-controlled power socket.
- Never immerse the base unit **17** in water.
- Never use abrasive, corrosive or scratching cleaning materials as these could damage the appliance.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They constitute a part of the equipment and must be available at all times.
- Use the appliance only for its described intended purpose (see "1.1 Intended purpose" on page 3).
- Check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.

- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalidated if accessories are used that are not recommended in these operating instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. Contact details can be found in "Service Centre" on page 26.
- If the appliance becomes faulty during its warranty period, it may be serviced only by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void.

4.4 Preventing electric shocks



Warning! The following safety regulations are intended to protect you against electric shocks.

- Connect the appliance only to an earthed mains socket as this provides protection against electric shocks.
- The appliance must never be used if it is damaged. In such cases have the appliance repaired by a qualified specialist. Contact details can be found in "Service Centre" on page 26.
- To avoid injuries, if the mains plug of the appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer or a similarly qualified person.
- Make sure that your mains power supply corresponds to the technical data for the appliance (see "3. Technical data" on page 4).
- Under no circumstances should water or other liquids be allowed to get into the base unit **17**. Therefore:
 - never use it outdoors
 - never immerse the base unit **17** in water
- never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
- never use in very humid environments
- never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a swimming pool, as water may splash into the appliance.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. Contact details can be found in "Service Centre" on page 26.

- Never touch the appliance, the power cable or the mains plug with wet hands.
- To disconnect the power cable, always take hold of the plug. Never pull on the cable.
- Make sure that the power cable is never kinked or compressed.
- Keep the mains power cable away from hot surfaces (e.g. cooker hob).
- If you are not using the machine for a prolonged period of time, remove the plug from the wall socket. Only then is it fully disconnected from the mains.
- Avoid using extension cables. They may be used only under very specific conditions:
 - The extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the device.
 - The extension cable may not hang loose: keep children away from it and ensure that it is not possible for anybody to trip over it.
 - Under no circumstances use a damaged extension cable.
 - Do not connect any appliances other than this product to the same mains socket, since it could cause an

overload (do not use multi-way splitters of any kind).

4.5 Preventing the risk of fire



Warning! Since the appliance operates at high temperatures, always comply with the following safety instructions to prevent it causing a fire.

- To prevent overheating, never cover the appliance. Always ensure that air can get in and out freely, otherwise heat may build up in the appliance.

4.6 Preventing injuries



Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- Make sure that the mains cable never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.
- During operation, avoid contact with the moving parts of the appliance such as the blade assembly **20** or mixer attachment **22**. Your hands or hair could be drawn into the appliance, leading to injuries.
- Always remove the power supply plug from the mains socket before cleaning the appliance or changing the attachments.
- Be aware that the surfaces of the appliance can become hot in operation:
 - When the appliance is in operation, never touch the drip tray **4**, steamer baskets **3** and **2** or their lids **1** without using an oven cloth or gloves.
 - Allow the appliance to cool down before moving it to a different location.
- The appliance operates using hot steam. To prevent scalds:

- if possible, avoid lifting the lids of steamer baskets during the cooking process because hot steam will escape;
- be aware that hot steam also escapes from the vents in the steamer lids **1**. Never cover these openings, otherwise steam might build up in the appliance and escape violently when it is opened:
- When you do need to lift the lid of a steamer basket **1**, first raise it slightly at the back, so that the escaping rush of steam is directed away from you.

4.7 Child safety



Warning! Children often injure themselves because they are unable to correctly assess hazards. Therefore, please note:

- This appliance may be used only under adult supervision to ensure that children do not play with it.
- Take great care to ensure that the appliance is always out of the reach of children so that they cannot play with it or pull it down by tugging at the mains lead.
- Make sure the packaging film does not become a deathtrap for children. Packaging film is not a toy.

4.8 Material damage

Caution! Follow the instructions given below to prevent material damage.

- Always place the appliance on a level, dry, non-slip surface to prevent it tipping over or sliding off.
- Do not place the appliance on top of a hot hotplate.

- Never use the mixer attachment **22** and blender jug **6** while empty. This might cause the motor to overheat.
- The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
- The pulse button may not be used together with the mixer attachment **22**.
- Never use the blender jug **6** without the lid **25** in place, as liquid might otherwise be thrown out.
- Do not move the appliance while food or dough is still inside.
- Do not overfill the blender jug **6** as the contents might otherwise be thrown out. Overflowing liquid will run onto the underlay, which is why this needs to be waterproof.
- When steaming, make sure there is never too much or too little water in the appliance.
- Do not place the appliance immediately underneath a suspended cupboard, as steam escapes upwards and might damage your furniture.
- Use only clean drinking water to generate steam.
- The manufacturer and importer accept no liability for damage caused by an inadequate power supply or improper electrical installation in your building. If in doubt, consult a qualified electrician.

5. Unpacking and setting up

A number of individual parts are given a protective film of grease in production. When you use the appliance for the first time, run it without any foodstuffs to allow such residues to evaporate.

Note: When you use the appliance for the first time you may notice a slight odour as the motor becomes hot. This is harmless. Make sure the room is adequately ventilated.

1. Remove the individual parts from their packaging.
2. Check that the individual parts are all present (see "1.2 Contents of package" on page 4) and are undamaged.
3. Clean the appliance thoroughly before using it for the first time (see "10. Cleaning and maintaining the appliance" on page 20).
4. Always place the appliance on a level, dry, non-slip waterproof surface to prevent it tipping over or sliding off.

Caution! Overflowing liquid will run onto the underlay, which is why this needs to be waterproof.

The appliance is now ready to use.

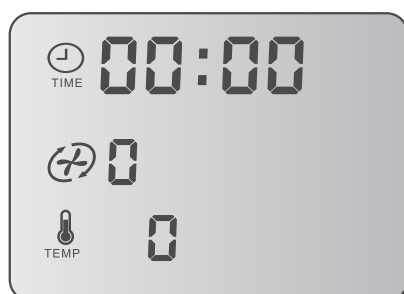
6. Operating the appliance

For safety reasons, the settings described in this section may only be selected when the appliance has been fully assembled (see "7. Using the blender jug" on page 11 or "8. Steaming" on page 16).

6.1 Connecting the power supply

1. Insert the power supply plug into a suitable mains socket (see "3. Technical data" on page 4):

- the operating indicator **7** will light up red;
- the display **8** will light up and show all the control symbols. All the adjustable values are set to "0".



- An audible signal sounds.

6.2 Displays

All the settings and operating values are shown on the display **8**.

The display **8** illumination will go out after a certain time. As soon as you press one of the buttons or turn one of the controls the display **8** will light up again.

The operating indicator **7** shows the current state of the appliance:

- red: Appliance is connected to the power supply but is not in operation
- blue: Appliance is in operation

6.3 Setting the timer

You can use the "TIME" controller **10** to set how long cooking or processing is to take:

Timer "–" **10**: reducing the time

Timer "+" **10**: increasing the time

- You can set up times between 1 second and 60 minutes.
- The currently set time is shown on the display **8**



- when the function is started the time begins counting down;
- the time can be modified while the appliance is in operation;
- Once the set time has elapsed:
 - the appliance stops;
 - an alarm is heard.

6.4 Setting the temperature

You set the cooking temperature by turning the "TEMP" temperature controller **13**:

- You can set up temperatures between 37 °C and 100 °C;
- The currently set temperature is shown on the display **8**



- As soon as the selected temperature is reached, the appliance emits an audible signal and displays an appropriate symbol;



- The temperature can be modified while the appliance is in operation;
- If you select a speed setting higher than 3, the heating function will be disabled and no temperature can be set up.

6.5 Steaming

For steaming, turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "5F" ("extra steam").



You will find the exact procedure for steaming in "8. Steaming" on page 16.

6.6 Setting the speed

You set the speed by rotating the "SPEED" controller **12**:

- The speed can be adjusted in 10 steps:
 - Speeds 1 - 4: for the mixer attachment **22**;
 - Speeds 1 - 10: for the blade assembly **20**.

Caution!

- The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
- When blending liquids on level 10, do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug **6**, otherwise liquid may spray out (see "7. Using the blender jug" on page 11). At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.
- The currently set speed is shown on the display **8**;



- The speed can be modified while the appliance is in operation;

- If you change the speed setting to "0" while the appliance is in operation, it will stop;
- If you have selected a temperature, only speed levels 1-3 are available.

Notes:

- If you select a speed from 7 to 10, the appliance will begin with speed level 6 and gradually increase to the selected level. This is to prevent liquid being thrown out of the blender jug **6** due to sudden acceleration.
- If the blender jug **6** is extremely full, the speed may be reduced automatically. This is done by interrupting the rotation of the blade assembly **20** at two-second intervals to prevent the motor from overheating.

6.7 Starting and stopping the appliance

Once you have set the values for time, temperature and speed, start the appliance by pressing the "ON/OFF" button **11**.

Press the "ON/OFF" button **11** again to halt the current cooking or processing function.

6.8 Pulse function



Warning!

When using the pulse function, do not have any hot ingredients in the blender jug **6**. These could spray out and lead to scalds.

Caution!

- When blending liquids, do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug **6**, otherwise liquid may spray out.
- When you use this function, firmly hold the lid of the blender jug's filling opening, including the measuring scale **26**.

- Press and hold the pulse button **9** for a maximum of 10 seconds.
- Never use this function while the mixer attachment **22** is in use.

You can briefly select maximum speed (level 10) using the pulse function. This is used for rapid chopping of nuts or small quantities of herbs or onions, for example.

1. Press the "ON/OFF" button **11**.

The speed symbol on the display will flash.



2. Press the pulse button **9**.

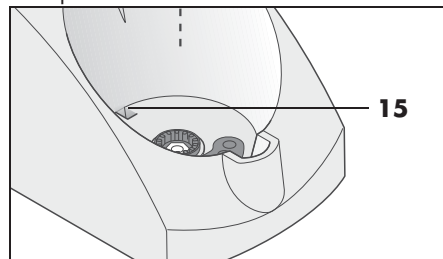
Notes:

- The pulse function can be used only while no speed is selected.
- The speed is increased abruptly to its maximum (level 10). The appliance

does not speed up gradually as when you select the speed using the regulator **12** (see "6.6 Setting the speed" on page 10).

6.9 Overflow

The receptacle **14** for the blender jug incorporates an overflow hole **15**.

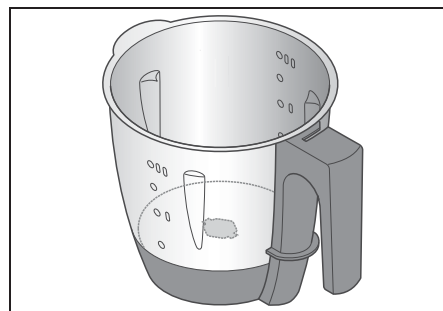


If any liquid leaks out of the blender jug **6** it does not collect in the base unit **17**, it drains via the overflow hole **15** onto the underlay.

7. Using the blender jug

Note: These user instructions describe basic functions such as blending, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

7.1 Markings inside the blender jug



The blender jug **6** has markings on the inside showing the volume of contents:

Lowest marking: 0.5 litre

Highest marking: 2 litres, corresponding to the maximum permissible contents.

Intermediate markings: 1.0 and 1.5 litres

Caution! When blending liquids on level 10 or using the pulse button **9**, do not exceed a quantity of 1 litre in blender jug **6**, otherwise liquid may spray out. At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.

Note: Certain operations require a sufficiency of contents in the blender jug **6** for the appliance to function properly. For example, when whipping cream always use at least 200 ml, and when whisking egg whites use at least two.

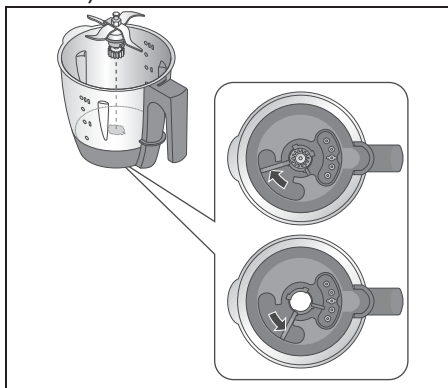
7.2 Inserting and removing the blade assembly

The blender jug **6** may never be used without the blade assembly **20** because the assembly **20** constitutes the seal for the bottom of the jug **6**.



Warning! Remember that the blades of the assembly **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.

Here is how to remove the blade assembly **20**:



1. Lay the blender jug **6** on its side.

2. Press the unlock lever on the underside of the blender jug **6** so that it is pointing at the open padlock symbol.
3. Carefully remove the blade assembly **20**.



Here is how to insert the blade assembly **20**:

4. Lay the blender jug **6** on its side.
5. Insert the blade assembly **20** from the inside. Note that the two protrusions on the base of the blade assembly **20** have to be inserted into the two holes in the base of the blender jug **6**.

Caution!

- Make sure that the rubber seal **19** of the blade assembly **20** is correctly seated, otherwise the contents are liable to leak out.
6. To lock the blade assembly **20**, press the unlock lever on the underside of the blender jug **6** so that it is pointing at the closed padlock symbol.



Note: Cut large pieces into smaller ones with an edge length of about 3 - 4 cm. Pieces larger than this may get jammed in the blades.

7.3 Positioning the blender jug

1. Position the blender jug **6** in its receptacle **14**.
2. Press the blender jug **6** down slightly until it meshes with the drive gear.

Notes:

- If the gears do not line up and you are unable to press the blender jug **6** down, you may need to wriggle it slightly to get the gears of the jug **6** to slide into the receptacle **14**.

- If the blender jug **6** is not positioned correctly, a safety mechanism will prevent the appliance from operating.

7.4 Inserting and removing the mixer attachment

The mixer attachment **22** is placed on the blade assembly **20** :

- It must be possible to completely position the mixer attachment **22** without encountering any resistance. If this proves not to be the case, rotate the mixer attachment **22** through 90° and position it afresh;
- The fins of the mixer attachment **22** are accommodated in the spaces between the blades;

Caution!

- The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
- The pulse button **9** may not be used together with the mixer attachment **22**.
- When the mixer attachment **22** is used you may not use the spatula **23** because it could get into the mixer **22**;
- When you add foodstuffs, make sure they do not prevent the mixer attachment **22** from rotating.
- the mixer attachment **22** is not suitable for kneading firm dough for foods such as pizza or bread. The blade assembly **20** works better for this.

To remove the mixer attachment **22**, pull it off upwards.

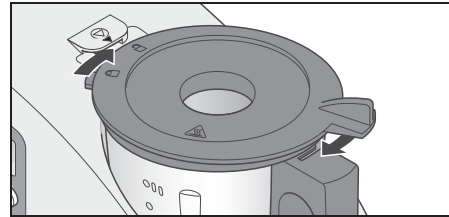
7.5 Positioning the lid of the blender jug

The lid of the blender jug **25** can be fitted only if the jug **6** is correctly positioned.

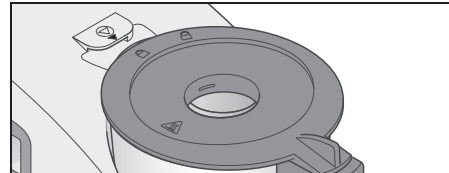
1. Check that the sealing ring **24** is properly seated in the lid of the jug **25**.

2. Place the lid **25** on the jug **6** at a slight angle.

The symbol of the open lock points to the arrow on the lock **16**.



3. Rotate the lid of the jug **25** in such a way that the closed lock symbol points to the arrow on the lock **16**.



Notes:

- The appliance can be started only if the lid of the blender jug **25** is correctly positioned.
- To ensure the lid for the jug **25** is correctly latched into place you will find it useful to press slightly on the lock symbol while screwing it shut.
- If the lid of the jug **25** is not correctly positioned an appropriate symbol will appear on the display.



7.6 Using the lid for the blender jug's fill opening with measuring scale

The cover for the fill opening of the blender jug with measuring scale **26** serves both to close the jug **6** and to measure the ingredients.

To close the blender jug **6**, place the lid of the fill opening with measuring scale **26** onto the lid of the jug **25** with the opening downwards, and lock it by turning it clockwise.

Caution!

Before you remove the lid of the fill opening in the blender jug with measuring scale **26** you must reduce the speed to level 1, 2 or 3 to prevent food being thrown out.

You can briefly remove the lid of the fill opening with measuring scale **26** to add ingredients to the blender jug.

7.7 Boiling and steaming with the cooking pot

1. Place at least 500 ml and at most 2 litres of water in the blender jug **6**:
 - If the food is entirely under the water it will be boiled;
 - If the water does not completely cover it, it will be steamed.
2. Place the ingredients in the cooking pot **21**.
3. Place the cooking pot **21** in the blender jug **6**.
4. Close the blender jug **6** with its lid **25** and the lid of the fill opening with measuring scale **26**.
5. Set the desired time.
6. Set up the desired temperature on the "TEMP" control **13**.
 - The chosen temperature is shown on the display **8**;



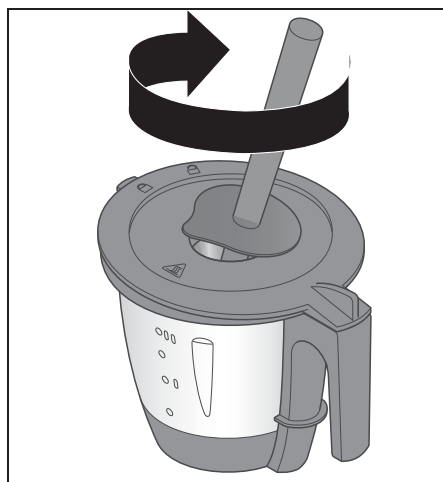
7. Select speed 1.
 8. Press the "ON/OFF" button **11**.
- The appliance will begin working.

7.8 Using the spatula

The spatula **23** is used to stir ingredients and to remove the cooking pot **21**.

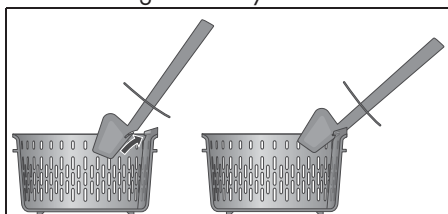
Caution!

- The spatula **23** may not be used while the mixer attachment **22** is in use because the spatula **23** could become jammed in the attachment **22**.
- Don't use any other kitchen tools to stir your ingredients. They could get into the blades and cause injuries or damage.
- The spatula **23** is so constructed that it does not come into contact with the blade assembly **20** even when the blades are rotating.
- Always stir **in a clockwise direction**.



The spatula **23** is designed so that if you stir clockwise, it cannot come into contact with the blade assembly **20** even if the assembly is rotating.

You can use the hook on the back of the spatula **23** to lift out the hot cooking pot **21** without having to actually touch it.



7.9 Chopping

The following guide times apply to use of the blade assembly **20** for chopping foods (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 12):

Food	Quantity	Level	Time
Almonds (shelled)	200 g	9	25 seconds
Bread roll	1 - 3	8	25 seconds
Carrots (sliced, about 5 cm)	500 g	Pulse	Press briefly 3 times
Cereals, coarse	50 g - 250 g	10	50 seconds
Cereals, fine	50 g - 250 g	10	2 minutes
Chocolate/coating	200 g	8	30 seconds
Coffee beans	100 g	10	2 minutes
Foam fruit shakes	200 ml - 600 ml	8	50 seconds
Foam smoothies, soups, sauces	200 ml - 600 ml	8	50 seconds
Garlic	1 - 10 cloves	6	8 seconds
Ice cubes	200 g	5	20 seconds
Linseed	20 g	9	25 seconds
Meat (frozen)	20 g - 200 g	7	20 - 30 seconds
Nuts	200 g	9	25 seconds
Onion	1 - 10	6	8 seconds
Parmesan cheese	150 g	10	35 seconds
Peppercorns	20 g	Pulse	Press briefly 3 times
Potatoes (for fritters)	1,000 g	5	15 seconds
Purée fruit	100 g - 800 g	6	8 - 10 seconds
Purée vegetables	100 g - 800 g	8	8 - 10 seconds
Red cabbage	500 g	5	9 seconds
Sesame	50 g	8	30 seconds

Food	Quantity	Level	Time
Spices	20 g	10	30 seconds
Sugar	200 g	Pulse	Press up to 6 times for 10 seconds each time. Check the condition of the sugar every so often and grind to suit your requirements.
White cabbage	500 g	5	9 seconds

7.10 Blending

The following guide times apply to use of the mixer attachment **22** for blending foods (see "7.4 Inserting and removing the mixer attachment" on page 13):

Food	Quantity	Level	Time
Beat egg whites until stiff	2 - 3	4	4 minutes
Beat whipping cream until stiff	200 - 600 g	3	1 - 2 minutes
Mayonnaise	1 - 3 eggs	4	4 minutes

8. Steaming

Note: These user instructions describe basic functions such as mixing, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

8.1 Preheat

If you wish to cook food from frozen, in particular meat or fish, the appliance has to be preheated for 10 minutes.

1. Prepare the appliance as described in "8.2 Steaming using the steamer baskets" on page 17 or "8.3 Steaming with the cooking pot" on page 18.

Before putting food in the appliance, allow it to run for 10 minutes.

2. Use the "TIME" control **10** to set 10 minutes.

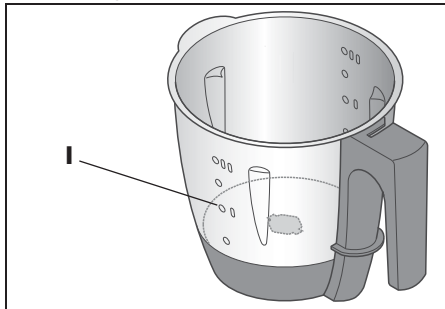
3. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "5F" ("extra steam").



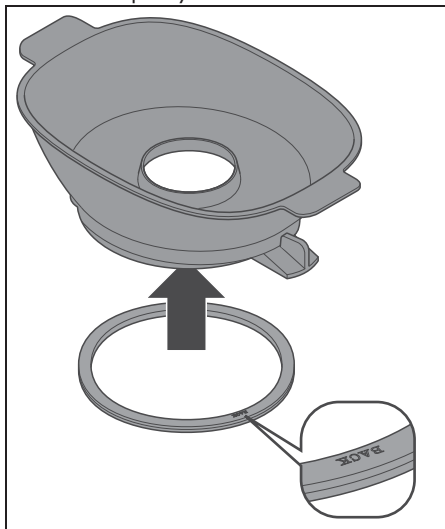
4. Select speed level 1.
5. Press the "ON/OFF" button **11**.
The appliance will begin working.
After 10 minutes, the appliance switches off. You can now put food in the appliance and start steaming.

8.2 Steaming using the steamer baskets

1. Stand the blender jug **6** in the base **17**.
2. Pour 1000 ml water into blender jug **6**. This corresponds to the second lowest marking "I".

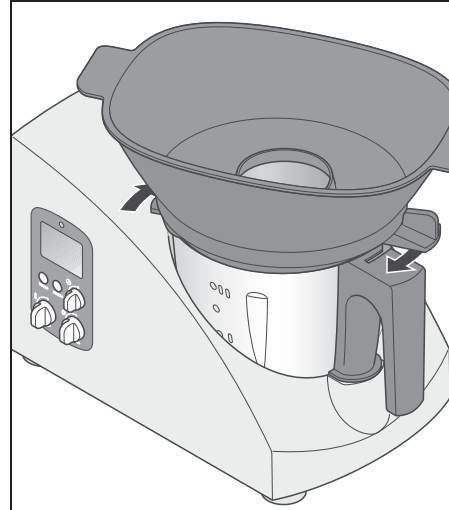


3. Check that the seal **5** is properly seated in the drip tray **4**.



Note: The seal **5** for the drip tray **4** must be mounted in such a way that the label "BACK" is no longer visible.

4. Place the drip tray **4** on the blender jug **6** at a slight angle.



5. Rotate the drip tray **4** until it audibly clicks into place.

The appliance can be started only if the drip tray **4** is correctly positioned.

6. Place the ingredients in the steamer baskets **3** and **2**.

Note: Even if you need only the shallow basket **2** you must always use them both, **3** and **2**, to prevent steam from escaping to the side.

7. Place the filled steamer baskets **3/2** in the drip tray **4**.

8. Cover each steamer basket with the corresponding lid **1**.

9. Set the desired time.

10. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "5F" ("extra steam").



11. Select speed 1.
 12. Press the "ON/OFF" button **11**.
- The appliance will begin working.

8.3 Steaming with the cooking pot

1. Pour 500 ml water into the blender jug **6**.
2. Place the foods in the cooking pot **21**.
3. Place the cooking pot **21** in the blender jug **6**.
4. Close the blender jug **6** with its lid **25** and the lid of the filling opening for the blender jug with measuring scale **26**.
5. Set the desired time.
6. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "5F" ("extra steam").



7. Select speed 1.
 8. Press the "ON/OFF" button **11**.
- The appliance will begin working.
- To remove the cooking pot **21** at the end of steaming time, see "7.8 Using the spatula" on page 14.

8.4 Checking whether the food is cooked

Ensure you do not cook foods for too long, otherwise vegetables become too soft and meat and fish may become over-dry and tough.



Warning! A cloud of hot steam may escape if you remove lid **1** or **25** without sufficient caution during the cooking process.

To check the state of the food during cooking, proceed as outlined below.

1. Carefully open the lid for steamer baskets **1**/the lid for the blender jug **25**.
When opening the lid, ensure that you are not hit by a cloud of hot steam.
2. Take the lid right off.
3. Use a relatively long skewer or fork to check the state of the food being cooked.
 - If the food is ready, press the "ON/OFF" button **11** to switch the appliance off.
 - If the food being cooked is not yet ready, put the lid back on and allow the appliance to continue working.

8.5 Thermal cut-out

The appliance is protected against overheating. As soon as all the water in the blender jug **6** has evaporated, allowing the temperature to get too high, the appliance switches off automatically.

If this happens, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down.

You can then run the appliance again with water in it.

9. Tips for steaming

Steaming is one of the healthiest ways of cooking food. Not only are the nutrients and colour of foods largely retained, the natural flavour and bite of food cooked this way make it a pleasure to eat, so salt, fat and seasoning can be used sparingly.

9.1 Using the steamer baskets

You can use either the deep steamer basket **3** on its own, or both of them together, as necessary.

It is not possible to use the shallow steamer basket **2** without the deep one **3**.

9.2 Preparing whole meals

If you are preparing a whole meal and therefore using both steamer baskets one above the other, please note that:

- meat and fish should always be cooked in the lower steamer basket **3** so that their juices do not run over the other foods;
- if possible, the heaviest food item should be cooked in the lower basket **3**.

9.3 Cooking times when steaming

The following guide times apply when steaming (see "8. Steaming" on page 16):

Food	Quantity	Time
Asparagus, whole spears	500 g	30 minutes
Bell peppers (strips about 10 mm in size)	500 g	12 minutes
Bockwurst with skin	4 sausages	10 minutes
Broccoli, in florets	500 g	15 minutes
Brussels sprouts, whole	500 g	40 minutes
Buttered vegetables, frozen	300 g	22 minutes
Cabanossi	4 sausages	20 minutes
Carrots (slices about 3 mm in size)	500 g	22 minutes
Cauliflower, in florets	500 g	40 minutes
Chicken breast, cut into portions	500 g	10 minutes
Chicken breast, whole	150 g	20 minutes
Courgettes (slices about 5 mm in size)	500 g	17 minutes
Fennel (pieces about 10 mm in size)	500 g	17 minutes
Fish, whole (trout 250 g)	1 - 2	20 minutes
Green beans, whole	500 g	25 minutes
Kohlrabi (pieces about 10 mm in size)	500 g	20 minutes

Food	Quantity	Time
Leek (slices about 10 mm in size)	500 g	15 minutes
Mangetout peas, whole	200 g	12 minutes
Meatballs	500 g	30 minutes
Mushrooms, sliced	250 g	12 minutes
Peas, frozen	250 g	22 minutes
Potatoes, peeled, quartered	800 g	35 minutes
Potatoes, small, not peeled	800 g	35 minutes
Prawns	250 g	22 minutes
Salmon fillet (200 g, 2 cm thick)	1 - 4	13 minutes
Salmon fillet (300 g, 3 - 4 cm thick)	1 - 4	15 minutes
Spinach, fresh	500 g	20 minutes
Turkey breast, cut into portions	500 g	10 minutes
Turkey breast, whole	150 g	20 minutes
White cabbage (strips about 10 mm in size)	500 g	30 minutes

- Please note that times may vary depending on the food, and these are only guide values.
- If you wish to cook food from frozen, in particular meat or fish, the appliance has to be preheated for 10 minutes (see "8.1 Preheat" on page 16).
- Frozen food can take up to twice the cooking time quoted above, so please check its state regularly (see "8.4 Checking whether the food is cooked" on page 18).

10. Cleaning and maintaining the appliance



Warning! To prevent the risk of electric shock, injury or damage:

- Always take the mains plug out of its socket before cleaning.
- Never immerse the base unit **17** in water.
- Remember that the blades in the blender jug **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.

Caution! Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these might damage the appliance.

10.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **17** with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe over with clean water.
3. Do not use the base unit **17** again until it is completely dry.

10.2 Cleaning the blender jug

1. Place the blender jug **6** containing the blade assembly on the appliance **20**.

2. Half fill it with hot water.
3. Put the lids for the blender jug **25** and its fill opening with measuring scale **26** in place.
4. Insert the power supply plug into a suitable mains socket (see "3. Technical data" on page 4).
5. Press the pulse button briefly several times **9**.
6. Take the jug **6** off the appliance.
7. Pour away the water.
The blender jug **6** is now pre-cleaned.
8. Remove the blade assembly **20** (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 12)..
9. Clean the blender jug **6** by hand in the sink with soapy water.
10. Then rinse it **6** thoroughly under clear water.
11. Allow the jug **6** to dry completely before using it again.

10.3 Cleaning the accessories



Warning! The blade assembly **20** has very sharp blades. To avoid injury, please observe the following information:

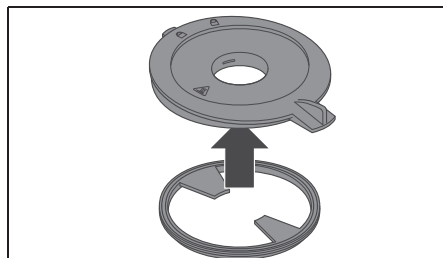
- Remember that the blades of the assembly **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.
 - When washing up by hand, the water should be clear enough that you can easily see the blade assembly **20** and do not risk cutting yourself on its extremely sharp blades.
1. Remove the blade assembly **20** from the blender jug **6** (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 12).

2. Remove the seal **19** from the blade assembly **20**.
3. Remove the seal **24** from the lid of the blender jug **25**.
4. Remove the seal **5** from the drip tray **4**.
5. Clean all the accessories by hand in the sink.
6. Allow all parts to become completely dry.
7. Replace the seal **5** in the drip tray **4**.

Note: The seal for the drip tray **5** must be mounted in such a way that the label "BACK" is no longer visible.

8. Replace the seal **24** in the lid of the blender jug **25**.

Note: The seal **24** in the lid of the blender jug must be positioned so that the smooth side is inwards.



9. Replace the seal **19** in the blade assembly **20**.

10.4 Cleaning in the dishwasher

The following parts are suitable for cleaning in a dishwasher:

- blender jug **6**
- lid for blender jug's fill opening with measuring scale **26**
- lid for blender jug **25** without its seal **24**
- blade assembly **20** without its seal **19**
- cooking pot **21**
- mixer attachment **22**
- spatula **23**

- drip tray **4** without its seal **5**
- steamer basket, deep **3**
- steamer basket, shallow **2**
- lids for steamer baskets **1**

Under no circumstances may any of the following parts be cleaned in the dishwasher:

- base unit **17**
- seals

10.5 Descaling

If you steam with very hard water, especially, the parts used, particularly those in the blender jug **6**, can become covered in limescale.

1. Remove mild limescale deposits by wiping them off with a little household vinegar on a cloth.
2. Rinse off with clean water.

If significant deposits of limescale have already accumulated, remove these urgently to ensure the appliance works properly. Limescale can impair performance considerably.

Caution! Do not use commercial descaling products, pure acetic acid or vinegar essence.

3. To get rid of significant limescale, we recommend putting 500 ml white table vinegar and 500 ml boiling water in a suitable container, such as a plastic bowl, and to leave this to act on the parts covered in limescale for 30 min.

Note: longer soaking times will not improve descaling, but may permanently damage the parts.

4. Rinse off with clean water.
5. Allow parts to dry completely before using them again.

10.6 Ordering seals

Seals for the lid of the blender jug **24**, the blade assembly **19** and the drip tray **5** can be ordered from our Service Centre (see "Service Centre" on page 26).

11. Malfunctions, causes and solutions

11.1 Malfunctions during operation

Malfunction	Cause	Solution
Appliance fails to start	Blender jug 6 is not correctly positioned	Position the blender jug 6 correctly (see "7.3 Positioning the blender jug" on page 12)
	Lid 25 of the blender jug 6 is not correctly positioned	Position the lid 25 correctly (see "7.5 Positioning the lid of the blender jug" on page 13)
	No power supply	Check the plug and if necessary also the fuse
	Incorrect power supply	Make sure to use the correct power supply (see "6.1 Connecting the power supply" on page 9)
There is liquid underneath the appliance	Blade assembly 20 is not correctly seated and is leaking	Position the blade assembly 20 correctly (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 12)
	The seal of the blade assembly 19 is defective	Install a new seal 19 (see "10.6 Ordering seals" on page 22)
	Liquid has escaped from the blender jug 6 and has drained through the base unit's overflow hole 17 onto the underlay (see "6.9 Overflow" on page 11)	When blending liquids on level 10 or using the pulse button 9 , do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug 6 , otherwise liquid may spray out. At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.
Liquid is leaking from the lid 25 of the blender jug 6	Seal 24 is not correctly positioned	Position the seal 24 correctly (see "10.3 Cleaning the accessories" on page 21)
	Seal 24 is defective	Install a new seal 24 (see "10.6 Ordering seals" on page 22)
Unable to select a temperature	You have selected a speed in the range 4 – 10	Select a speed in the range 0 – 3 (see "6.6 Setting the speed" on page 10)

Malfunction	Cause	Solution
It is not possible to select a speed higher than 3.	A temperature is currently set	Set the temperature to 

11.2 Error code in display

Display	Cause	Solution
E3	Blender jug 6 is too full	Remove some of the contents
	The lid of the blender jug 6 is not properly closed	Close the lid properly (see "7.5 Positioning the lid of the blender jug" on page 13)
HHH	The blender jug 6 is not correctly positioned in the base unit 17	Position the blender jug 6 correctly (see "7.3 Positioning the blender jug" on page 12)
	The blender jug 6 was removed while the appliance was in operation	Stop the appliance before removing the blender jug 6 (see "6.7 Starting and stopping the appliance" on page 10)
LLL	Fault in the logic circuitry	Contact the Service Centre (see "Service Centre" on page 26)
	Selected temperature has been reached (see "6.4 Setting the temperature" on page 9)	None required

12. Disposal

12.1 Appliance



The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre

for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

12.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

13. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not

extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 93471) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 93471



Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Inhalt

1. Gerätebeschreibung	27
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)	28
3. Technische Daten	28
4. Sicherheitshinweise	29
5. Auspacken und aufstellen	33
6. Gerät bedienen	33
7. Mixbehälter verwenden	36
8. Dampfgaren	41
9. Tipps zum Dampfgaren	44
10. Gerät reinigen und warten	45
11. Störungen, Ursache, Beseitigung	48
12. Entsorgung	49
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	50

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Produktes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Die Küchenmaschine SilverCrest SKMH 1100 A1 dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Hacken, Zerkleinern, Pürieren, Emulgieren, Dampfgaren, Dünsten und Kochen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller

Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist nicht geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,

- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät
- 1 Mixbehälter mit:
 - Messereinsatz
 - Deckel für den Mixbehälter
- Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala
- 1 Kocheinsatz
- 1 Rühraufsatz
- 1 Spatel
- 1 Dampfgaraufsatz, bestehend aus:
 - Kondensat-Auffangbehälter
 - Dampfeinsatz, tief
 - Dampfeinsatz, flach
 - Deckel für Dampfeinsätze
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Rezeptbuch

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

- | | |
|--|---|
| 1 Deckel für Dampfeinsätze | 13 Temperaturregler „TEMP.“ |
| 2 Dampfeinsatz, flach | 14 Aufnahme für Mixbehälter |
| 3 Dampfeinsatz, tief | 15 Überlaufloch |
| 4 Kondensat-Auffangbehälter | 16 Verriegelung |
| 5 Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters | 17 Grundgerät |
| 6 Mixbehälter | 18 Saugfüße |
| 7 Betriebsanzeige | 19 Dichtung des Messereinsatzes |
| - rot: Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber nicht in Betrieb | 20 Messereinsatz |
| - blau: Gerät ist in Betrieb | 21 Kocheinsatz |
| 8 Display | 22 Rühraufsatz |
| 9 Turbo-Taste „TURBO“ | 23 Spatel |
| 10 Zeitregler „TIME“ | 24 Dichtung des Deckels für den Mixbehälter |
| 11 Taste „ON/OFF“ | 25 Deckel für den Mixbehälter |
| 12 Geschwindigkeitsregler „SPEED“ | 26 Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala |

3. Technische Daten

Spannungsversorgung:	230 V~ / 50 Hz
Leistung:	max. 1.100 Watt; Mixer: 500 Watt, Kochen: 1.000 Watt
Schutzklasse:	I
Maximale Füllmenge Mixbehälter 6 :	2 Liter



4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:



Warnung!

Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!

Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:

Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Netzanschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Vor dem Auswechseln oder Einsetzen des Zubehörs muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz **20** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **6** darauf, die Klingen des Messereinsatzes **20** nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **20** darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Bei der Turbofunktion (siehe „6.8 Turbofunktion“ auf Seite 35) dürfen sich keine heiße Zutaten im Mixbehälter **6** befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
 - Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 27).
 - Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
 - Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 51.
 - Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 51.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Stellen Sie sicher, dass Ihr Stromnetz den technischen Daten des Gerätes entspricht (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 28).
 - In das Innere des Grundgerätes **17** dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Daher:
 - niemals im Freien einsetzen
 - niemals das Grundgerät **17** in Wasser eintauchen
 - niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gefäße, wie Trinkgläser, Vasen etc. auf das Gerät stellen
 - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen
 - niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens benutzen, da Spritzwasser in das Gerät gelangen könnte.

Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 51.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag



Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt an, da davon der Schutz vor elektrischem Schlag abhängt.
 - Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
 - Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.

- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
 - Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
 - Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend“ verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
 - Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
 - Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).

4.5 Schutz vor Brandgefahr



Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Achten Sie immer darauf, dass die Luft frei ein- und austreten kann. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.

4.6 Schutz vor Verletzungen



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Vermeiden Sie während des Betriebes den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes wie Messereinsatz **20** und Rühraufsatz **22**. Hände oder Haare könnten in das Gerät gezogen werden und zu Verletzungen führen.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung oder jedem Wechseln der Einsätze den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Achten Sie darauf, dass die Oberflächen des Gerätes im Betrieb heiß werden können:
 - Fassen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4**, Dampfeinsätze **3** und **2** sowie den Deckel für Dampfeinsätze **1** im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
 - Bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort stellen, lassen Sie es zuvor abkühlen.
- Das Gerät arbeitet mit heißem Dampf. Um Verbrühungen zu vermeiden:
 - öffnen Sie den Deckel für Dampfeinsätze **1** möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt;
 - achten Sie darauf, dass aus den Dampföffnungen des Deckels für Dampfeinsätze **1** heißer Dampf austritt. Decken Sie diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstau entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht;

- wenn Sie den Deckel für Dampfeinsätze **1** öffnen wollen, heben Sie ihn zunächst auf der Rückseite leicht an, damit der austretende Dampfschwall von Ihnen weggeleitet wird.

4.7 Zur Sicherheit Ihres Kindes



Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet, damit diese es nicht an der Netzanschlussleitung herunterziehen können oder damit spielen.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.
- Die Turbo-Taste darf bei Verwendung des Rühraufsatzes **22** nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie den Mixbehälter **6** ausschließlich mit aufgesetztem Deckel für den Mixbehälter **25**, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- Überfüllen Sie den Mixbehälter **6** nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage, weswegen diese wasserfest sein muss.
- Achten Sie darauf, dass sich beim Dampfgaren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschränk auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- Verwenden Sie ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- Der Hersteller bzw. der Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden, die aufgrund unzureichender Stromversorgung oder unsachgemäßer Elektroinstallation im Gebäude entstehen. Wenden Sie sich im Zweifelsfalle an einen qualifizierten Elektriker.

4.8 Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Verwenden Sie den Rühraufsatz **22** und den Mixbehälter **6** nie ohne Inhalt. Dadurch könnte der Motor überhitzen.
- Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.

5. Auspacken und aufstellen

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

Hinweis: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass die Einzelteile vollständig sind (siehe „1.2 Lieferumfang“

auf Seite 28) und keine Beschädigungen aufweisen.

3. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät gründlich (siehe „10. Gerät reinigen und warten“ auf Seite 45).
4. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

Vorsicht! Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage, weswegen diese wasserfest sein muss.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

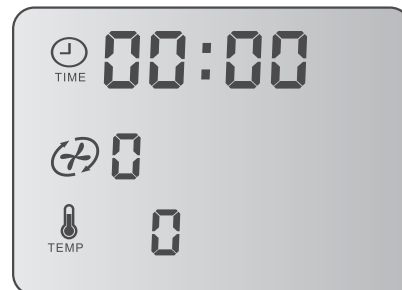
6. Gerät bedienen

Die in diesem Kapitel beschriebenen Einstellungen können aus Sicherheitsgründen nur dann gewählt werden, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist (siehe „7. Mixbehälter verwenden“ auf Seite 36 oder „8. Dampfgaren“ auf Seite 41).

6.1 Stromversorgung herstellen

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 28):
 - die Betriebsanzeige **7** leuchtet rot;

- das Display **8** leuchtet auf und zeigt alle Steuerungssymbole an. Alle einstellbaren Werte stehen auf „0“.



- es ist ein akustisches Signal zu hören.

6.2 Anzeigen

Im Display **8** werden alle Einstellungen und Betriebswerte angezeigt.

Nach einiger Zeit erlischt die Beleuchtung des Displays **8**. Sobald Sie eine beliebige Taste drücken oder an einem Regler drehen, geht die Beleuchtung des Displays **8** wieder an.

Die Betriebsanzeige **7** zeigt den Betriebszustand des Gerätes an:

- rot: Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber nicht in Betrieb;
- blau: Gerät ist in Betrieb.

6.3 Zeit einstellen

Mit dem Zeitregler „TIME“ **10** stellen Sie ein, wie lange der Kochprozess bzw. die Verarbeitung dauern soll:

Zeitregler **10** „-“: Zeit verringern

Zeitregler **10** „+“: Zeit erhöhen

- die einstellbare Zeit liegt zwischen 1 Sekunde und 60 Minuten;
- die eingestellte Zeit wird im Display **8** angezeigt;



- nach Funktionsstart wird die Zeit rückwärts gezählt;
- während des Betriebes kann die Zeit geändert werden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist:
 - stoppt das Gerät;
 - es ertönt ein Signalton.

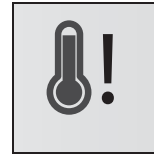
6.4 Temperatur einstellen

Am Temperaturregler „TEMP.“ **13** stellen Sie durch Drehen die Gartemperatur ein:

- Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 37 °C und 100 °C;
- Die eingestellte Temperatur wird im Display **8** angezeigt;



- Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und es wird ein entsprechendes Symbol angezeigt;



- Während des Betriebes kann die Temperatur geändert werden;
- Wenn eine Geschwindigkeitsstufe größer als 3 eingestellt ist, ist die Heizfunktion blockiert und es lässt sich keine Temperatur einstellen.

6.5 Dampfgaren

Um im Dampf zu garen, drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die Dampferzeugung mit „SF“ („extra Steam“) angezeigt wird.



Die genaue Vorgehensweise beim Dampfgaren lesen Sie in „8. Dampfgaren“ auf Seite 41.

6.6 Geschwindigkeit einstellen

Am Geschwindigkeitsregler „SPEED“ **12** stellen Sie durch Drehen die Geschwindigkeit ein:

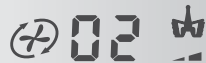
- Die einstellbare Geschwindigkeit besitzt 10 Stufen:
 - Stufe 1 - 4: für Rühraufsatz **22**;
 - Stufe 1 - 10: für Messereinsatz **20**.

Vorsicht!

- Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert wer-

den kann (siehe „7. Mixbehälter verwenden“ auf Seite 36). Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.

- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird im Display **8** angezeigt;



- Während des Betriebes kann die Geschwindigkeitsstufe geändert werden;
- Wenn Sie während des Betriebes die Geschwindigkeit auf „0“ ändern, hält das Gerät an;
- Wenn eine Temperatur gewählt wurde, stehen nur die Geschwindigkeitsstufen 1 - 3 zur Verfügung.

Hinweise:

- Wenn Sie eine Geschwindigkeitsstufe 7 bis 10 wählen, geht das Gerät erst auf die Stufe 6 um die Geschwindigkeit danach langsam auf die eingestellte Stufe zu erhöhen. Damit soll verhindert werden, dass beim plötzlichen Beschleunigen Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **6** geschleudert wird.
- Wenn der Mixbehälter **6** sehr voll ist, kann es sein, dass die Geschwindigkeit automatisch reduziert wird. Dazu wird die Rotation des Messereinsatzes **20** in 2-Sekunden-Intervallen unterbrochen, um den Motor vor Überhitzung zu schützen.

6.7 Gerät starten und stoppen

Nachdem Sie die Werte für Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit eingestellt haben, starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste „ON/OFF“ **11** drücken.

Durch erneutes Drücken der Taste „ON/OFF“ **11** brechen Sie einen laufenden Koch- bzw. Verarbeitungsprozess ab.

6.8 Turbo-Funktion



Warnung!

Bei der Turbofunktion dürfen sich keine heiße Zutaten im Mixbehälter **6** befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.

Vorsicht!

- Beim Mixen von Flüssigkeiten dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann.
- Halten Sie bei dieser Funktion den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** fest;
- Halten Sie die Turbo-Taste **9** für maximal 10 Sekunden gedrückt;
- Verwenden Sie diese Funktion keinesfalls, wenn der Rühraufsatz **22** verwendet wird.

Mit der Turbofunktion können Sie kurzfristig die Geschwindigkeitsstufe 10 (Maximum) wählen. Dies dient z.B. dazu, um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln schnell zu zerkleinern.

1. Drücken Sie Taste „ON/OFF“ **11**.

Im Display blinkt das Symbol für die Geschwindigkeit.



2. Drücken Sie die Turbo-Taste **9**.

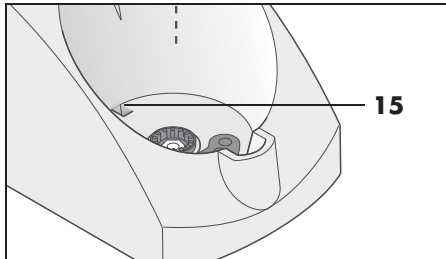
Hinweise:

- Die Turbo-Funktion funktioniert nur, wenn keine Geschwindigkeitsstufe gewählt ist.
- Die Geschwindigkeit wird schlagartig auf Stufe 10 (Maximum) erhöht. Es findet kein langsames Hochlaufen statt wie bei der Wahl der Geschwindigkeit über den Geschwindigkeitsregler **12** (siehe

„6.6 Geschwindigkeit einstellen“ auf Seite 34).

6.9 Überlauf

In der Aufnahme für den Mixbehälter **14** befindet sich ein Überlaufloch **15**.

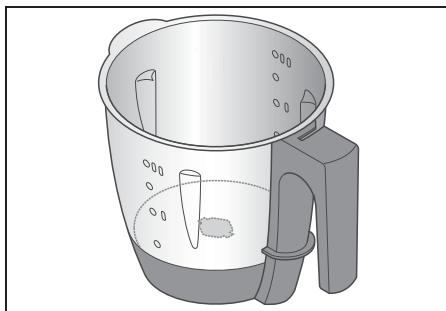


Sollte Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **6** austreten, sammelt sich diese nicht im Grundgerät **17**, sondern kann über das Überlaufloch **15** auf die Unterlage austreten.

7. Mixbehälter verwenden

Hinweis: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

7.1 Markierungen im Mixbehälter



Der Mixbehälter **6** besitzt auf der Innenseite Markierungen für die Füllmenge:
 Unterste Markierung: 0,5 Liter
 Oberste Markierung: 2 Liter, entspricht der maximal zulässigen Füllmenge.

Mittlere Markierungen: 1,0 und 1,5 Liter

Vorsicht! Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Turbo-Taste **9** dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.

Hinweis: Bei einigen Arbeiten sollte sich nicht zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter **6** befinden, damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann. So sollten Sie z.B. beim Sahneschlagen mindestens 200 ml und beim Aufschlagen von Eiweiß mindestens zwei Stück verwenden.

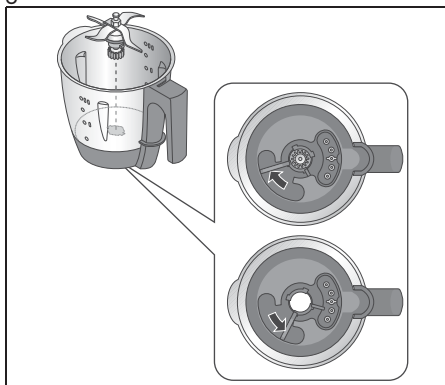
7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Mixbehälter **6** darf nie ohne Messereinsatz **20** verwendet werden, da der Messereinsatz **20** den Mixbehälter **6** unten abdichtet.



Warnung! Beachten Sie dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Um den Messereinsatz **20** zu entnehmen, gehen Sie so vor:



1. Legen Sie den Mixbehälter **6** waage-recht hin.
2. Betätigen Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters **6**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt.
3. Entnehmen Sie vorsichtig den Messereinsatz **20**.

Um den Messereinsatz **20** einzusetzen, gehen Sie so vor:

4. Legen Sie den Mixbehälter **6** waage-recht hin.
5. Setzen Sie den Messereinsatz **20** von innen ein. Achten Sie darauf, dass die beiden Nocken am Fuss des Messereinsatzes **20** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **6** gesteckt werden müssen.

Vorsicht!

- Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung **19** des Messereinsatzes **20** korrekt sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte.

6. Um den Messereinsatz **20** zu verriegeln, betätigen Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters **6**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.



Hinweis: Zerkleinern Sie große Stücke in kleinere mit einer Kantenlänge von etwa 3 - 4 cm. Größere Stücke könnten sich sonst in den Messern verklemmen.

7.3 Mixbehälter einsetzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** in die Aufnahme **14**.
2. Drücken Sie den Mixbehälter **6** leicht nach unten, bis dieser in den Zahnradantrieb greift.

Hinweise:

- Wenn die Zahnräder nicht übereinstimmen und sich der Mixbehälter **6** nicht nach unten drücken lässt, müssen Sie etwas „wackeln“, damit das Zahnrad des Mixbehälters **6** in die Aufnahme **14** gleitet.
- Wenn der Mixbehälter **6** nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.

7.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen

Der Rühraufsatz **22** wird auf den Messereinsatz **20** gesteckt:

- Der Rühraufsatz **22** muss sich ohne Widerstand vollständig aufsetzen lassen. Ist dies nicht der Fall, drehen Sie

den Rühraufsatz **22** um 90° und setzen ihn erneut auf;

- Die Flügel des Rühraufsatzes **22** befinden sich in den Messerzwischenräumen;

Vorsicht!

- Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Die Turbo-Taste **9** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **22** verwendet wird.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes **22** darf der Spatel **23** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **22** gelangen könnte;
- Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühraufsatz **22** nicht blockieren.
- Zum Kneten von festem Teig, z.B. Pizzateig oder Brotteig ist der Rühraufsatz **22** ungeeignet. Hierzu verwenden Sie besser den Messereinsatz **20**.

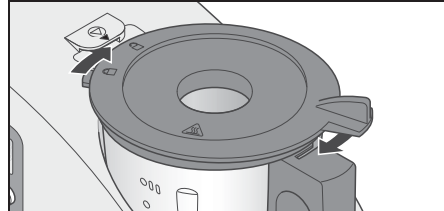
Um den Rühraufsatz **22** zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben ab.

7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen

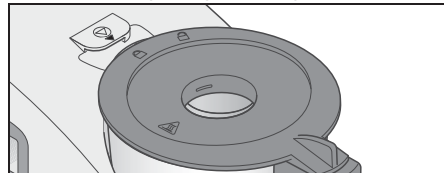
Der Deckel für den Mixbehälter **25** lässt sich nur dann aufsetzen, wenn der Mixbehälter **6** korrekt eingesetzt wurde.

1. Überprüfen Sie, dass der Dichtungsring **24** im Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt sitzt.
2. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** etwas verdreht auf den Mixbehälter **6**.

Das Symbol des geöffneten Schlosses zeigt auf den Pfeil der Verriegelung **16**.



3. Drehen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** so, dass das Symbol des geschlossenen Schlosses auf den Pfeil der Verriegelung **16** zeigt.



Hinweise:

- Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt aufgesetzt ist.
- Damit der Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt in der Verriegelung einrastet, ist es hilfreich, beim Zudrehen leicht auf das Schloss-Symbol zu drücken.
- Ist der Deckel für den Mixbehälter **25** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display ein entsprechendes Symbol.



7.6 Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala verwenden

Der Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** dient gleichzeitig als Verschluss für den Mixbehälter **6** und zum Abmessen von Zutaten.

Um den Mixbehälter **6** zu verschließen, setzen Sie den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** mit der Öffnung nach unten in den Deckel für den Mixbehälter **25** und verriegeln ihn, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

Vorsicht!

Bevor Sie den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** abnehmen, müssen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.

Um Zutaten einzufüllen, kann der Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** kurz abgenommen werden.

7.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie mindestens 500 ml und maximal 2 Liter Wasser in den Mixbehälter **6**:
 - Wenn die gesamten Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind, wird gekocht;
 - Wenn die Lebensmittel nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind, wird gedünstet.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **21**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **21** in den Mixbehälter **6**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **6** mit dem Deckel für den Mixbehälter **25** und dem Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Temperaturregler „TEMP.“ **13** ein.

- Im Display **8** wird die gewählte Temperatur angezeigt;



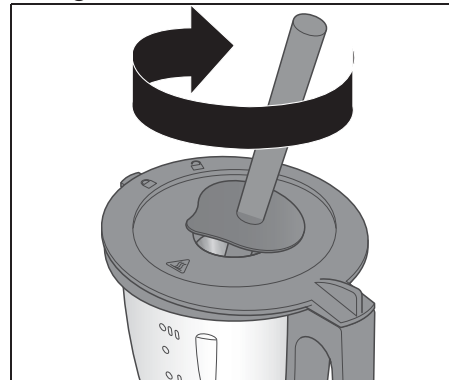
7. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
 8. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**.
- Das Gerät beginnt zu arbeiten.

7.8 Spatel verwenden

Der Spatel **23** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **21**.

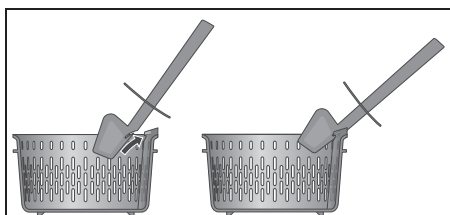
Vorsicht!

- Der Spatel **23** darf nicht benutzt werden, wenn der Rühraufsatz **22** eingesetzt ist. Der Spatel **23** könnte sich sonst im Rühraufsatz **22** verfangen.
- Benutzen Sie kein anderes Küchenwerkzeug, um die Zutaten zu verrühren. Das Werkzeug könnte in die Messer geraten und zu Schäden führen.
- Rühren Sie grundsätzlich **im Uhrzeigersinn** um.



Der Spatel **23** ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn auch bei laufendem Messereinsatz **20** nicht mit diesem in Kontakt kommen kann.

Mit dem Haken an der Rückseite des Spatels **23** lässt sich der heiße Kocheinsatz **21** entnehmen, ohne ihn direkt berühren zu müssen.



7.9 Zerkleinern

Beim Einsatz des Messereinsatzes **20** zum Zerkleinern von Lebensmitteln (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 36) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Brötchen	1 - 3 Stück	8	25 Sekunden
Eiswürfel	200 g	5	20 Sekunden
Fleisch (angefroren)	20 g - 200 g	7	20 - 30 Sekunden
Früchte pürieren	100 g - 800 g	6	8 - 10 Sekunden
Frucht-Shake aufschäumen	200 ml - 600 ml	8	50 Sekunden
Gemüse pürieren	100 g - 800 g	8	8 - 10 Sekunden
Getreide, grob	50 g - 250 g	10	50 Sekunden
Getreide, fein	50 g - 250 g	10	2 Minuten
Gewürze	20 g	10	30 Sekunden
Kaffeebohnen	100 g	10	2 Minuten
Kartoffeln (für Reibekuchen)	1000 g	5	15 Sekunden
Knoblauch	1 - 10 Zehen	6	8 Sekunden
Leinsaat	20 g	9	25 Sekunden
Mandelkerne	200 g	9	25 Sekunden
Möhren (geschnitten, ca. 5 cm)	500 g	Turbo	3 x kurz drücken
Nüsse	200 g	9	25 Sekunden
Parmesankäse	150 g	10	35 Sekunden
Pfefferkörner	20 g	Turbo	3 x kurz drücken
Rotkohl	500 g	5	9 Sekunden
Schokolade/Kuvertüre	200 g	8	30 Sekunden
Sesam	50 g	8	30 Sekunden
Smoothie, Suppen, Soßen aufschäumen	200 ml - 600 ml	8	50 Sekunden
Weißkohl	500 g	5	9 Sekunden

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Zucker	200 g	Turbo	Bis zu 6 mal für jeweils 10 Sekunden drücken. Zwischendurch Zustand des Zuckers prüfen und nach eigenen Wünschen zerkleinern.
Zwiebel	1 - 10 Stück	6	8 Sekunden

7.10 Mixen

Beim Einsatz des Rühraufsatzes **22** zum Mixen von Lebensmitteln (siehe „7.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 37) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Eiweiß steif schlagen	2 - 3 Stück	4	4 Minuten
Mayonnaise	1 - 3 Eier	4	4 Minuten
Schlagsahne steif schlagen	200 - 600 g	3	1 - 2 Minuten

8. Dampfgaren

Hinweis: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

8.1 Vorheizen

Wenn Sie Tiefkühlkost, insbesondere Fleisch oder Fisch garen wollen, muss das Gerät 10 Minuten lang vorgeheizt werden:

1. Bereiten Sie das Gerät so vor, wie in „8.2 Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen“ auf Seite 41 oder „8.3 Dampfgaren mit dem Kochein-satz“ auf Seite 43 beschrieben.

Bevor Sie Gargut in das Gerät geben, lassen Sie es 10 Minuten lang laufen:

2. Stellen Sie mit dem Zeitregler „TIME“ **10** 10 Minuten ein.
3. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die

Dampfzugabe mit „**5F**“ („extra Steam“) angezeigt wird.



4. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
5. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**.

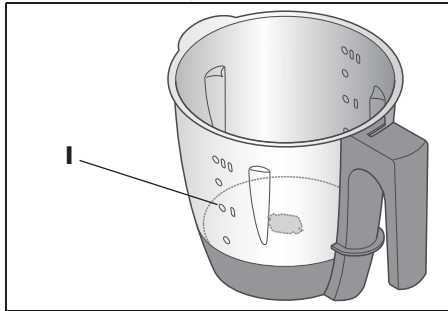
Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Nach 10 Minuten schaltet das Gerät aus. Nun können Sie das Gargut in das Gerät geben und mit dem Dampfgaren beginnen.

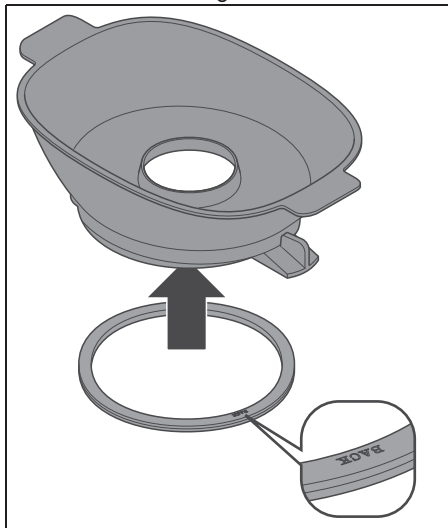
8.2 Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** in das Grundgerät **17**.

2. Füllen Sie 1000 ml Wasser in den Mixbehälter **6** ein. Dies entspricht der zweiten Markierung von unten „I“.

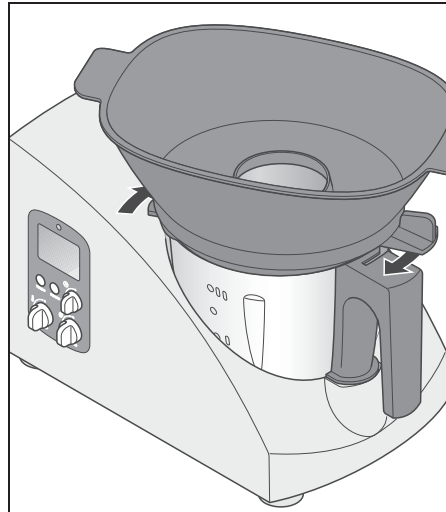


3. Überprüfen Sie, dass die Dichtung **5** im Kondensat-Auffangbehälter **4** korrekt sitzt.



Hinweis: Die Dichtung **5** des Kondensat-Auffangbehälters **4** muss so eingesetzt werden, dass die Aufschrift „BACK“ nicht mehr zu sehen ist.

4. Setzen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4** etwas verdreht auf den Mixbehälter **6**.



5. Drehen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4** so, dass er deutlich einrastet.

Das Gerät lässt sich nur starten, wenn den Kondensat-Auffangbehälter **4** korrekt aufgesetzt ist.

6. Geben Sie die Lebensmittel in die Dampfeinsätze **3** und **2**.

Hinweis: Auch wenn Sie nur den flachen Dampfeinsatz **2** benötigen, müssen immer beide Dampfeinsätze **3** und **2** eingesetzt werden, damit seitlich kein Dampf austritt.

7. Setzen Sie die befüllten Dampfeinsätze **3/2** in den Kondensat-Auffangbehälter **4** ein.
 8. Verschließen Sie die Dampfeinsätze mit dem Deckel für Dampfeinsätze **1**.
 9. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
 10. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die

Dampfungabe mit „SF“ („extra Steam“) angezeigt wird.



11. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
 12. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**.
- Das Gerät beginnt zu arbeiten.

8.3 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Mixbehälter **6**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **21**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **21** in den Mixbehälter **6**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **6** mit dem Deckel für den Mixbehälter **25** und dem Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
6. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die Dampfungabe mit „SF“ („extra Steam“) angezeigt wird.



7. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
 8. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**.
- Das Gerät beginnt zu arbeiten.
- Um am Ende der Dämpfzeit den Kocheinsatz **21** zu entnehmen, beachten Sie „7.8 Spatel verwenden“ auf Seite 39.

8.4 Garpunkt überprüfen

Sie sollten darauf achten, die Lebensmittel nicht zu lange zu garen, da Gemüse sonst zu weich und Fleisch und Fisch zu trocken und zäh werden können.



Warnung! Beim unvorsichtigen Öffnen des Deckels **1** bzw. **25** während des Betriebes kann ein Schwall heißer Dampf austreten.

Um zwischendurch den Zustand des Gargutes zu überprüfen, gehen Sie so vor:

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel für Dampfeinsätze **1** bzw. den Deckel für den Mixbehälter **25**.
Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, dass Sie nicht von einem Schwall heißen Dampfes getroffen werden.
2. Nehmen Sie den Deckel ganz ab.
3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
 - Wenn das Gargut fertig ist, drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**, um das Gerät auszuschalten.
 - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.

8.5 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Mixbehälter **6** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

9. Tipps zum Dampfgaren

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden.

9.1 Dampfeinsätze verwenden

Sie können je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfeinsatz **3** oder beide Dampfeinsätze verwenden.

Der flache Dampfeinsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfeinsatz **3** verwendet werden.

9.2 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher beide Dampfeinsätze übereinander verwenden, beachten Sie bitte:

- Fleisch und Fisch sollten immer im untersten Dampfeinsatz **3** gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft;
- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfeinsatz **3** gegart werden.

9.3 Garzeiten beim Dampfgaren

Beim Dampfgaren (siehe „8. Dampfgaren“ auf Seite 41) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Zeit
Blumenkohl, in Röschen	500 g	40 Minuten
Bockwürstchen, im Saitling	4 Stück	10 Minuten
Bohnen, grün, ganz	500 g	25 Minuten
Brokkoli, in Röschen	500 g	15 Minuten
Buttergemüse, tiefgefroren	300 g	22 Minuten
Cabanossi	4 Stück	20 Minuten
Champignons, in Scheiben	250 g	12 Minuten
Erbsen, tiefgefroren	250 g	22 Minuten
Fenchel (ca. 10 mm breite Stücke)	500 g	17 Minuten
Ganzer Fisch (Forelle à 250 g)	1 - 2 Stück	20 Minuten
Garnelen	250 g	22 Minuten
Hackbällchen und Klopse	500 g	30 Minuten
Hähnchenfilet, ganz	150 g	20 Minuten
Hähnchenfilet, in Portionsstücken	500 g	10 Minuten
Kartoffeln, geschält, geviertelt	800 g	35 Minuten
Kartoffeln, klein mit Schale	800 g	35 Minuten
Kohlrabi (ca. 10 mm breite Stücke)	500 g	20 Minuten
Lachsfilet (à 300 g, 3 - 4 cm dick)	1 - 4 Stück	15 Minuten
Möhren (ca. 3 mm dicke Scheiben)	500 g	22 Minuten

Lebensmittel	Menge	Zeit
Paprika (ca. 10 mm breite Streifen)	500 g	12 Minuten
Porree (ca. 10 mm breite Ringe)	500 g	15 Minuten
Putenfilet, ganz	150 g	20 Minuten
Putenfilet, in Portionsstücken	500 g	10 Minuten
Rosenkohl, ganz	500 g	40 Minuten
Seelachsfilet (à 200 g, 2 cm dick)	1 - 4 Stück	13 Minuten
Spargel, ganze Stangen	500 g	30 Minuten
Spinat, frisch	500 g	20 Minuten
Weißkohl (ca. 10 mm breite Streifen)	500 g	30 Minuten
Zucchini (ca. 5 mm dicke Scheiben)	500 g	17 Minuten
Zuckerschoten, ganz	200 g	12 Minuten

- Bitte beachten Sie, dass die Angaben je nach Lebensmittel variieren können und nur Anhaltswerte darstellen.
- Wenn Sie Tiefkühlkost, insbesondere Fleisch oder Fisch garen wollen, muss das Gerät 10 Minuten lang vorgeheizt werden (siehe „8.1 Vorheizen“ auf Seite 41).
- Bei Tiefkühlware verlängert sich die erforderliche Garzeit bis zum Doppelten der oben angegebenen Werte. Überprüfen Sie daher regelmäßig den Garzustand (siehe „8.4 Garpunkt überprüfen“ auf Seite 43).

10. Gerät reinigen und warten



Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.
- Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

10.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **17** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **17** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.2 Mixbehälter reinigen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** mit eingesetztem Messereinsatz **20** auf das Gerät.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes Wasser ein.

3. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** und den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** auf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 28).
5. Drücken Sie mehrmals kurz die Turbo-Taste **9**.
6. Nehmen Sie den Mixbehälter **6** vom Gerät.
7. Kippen Sie das Wasser aus.
Der Mixbehälter **6** ist jetzt vorgereinigt.
8. Entnehmen Sie den Messereinsatz **20** (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 36).
9. Reinigen Sie den Mixbehälter **6** von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser.
10. Spülen Sie den Mixbehälter **6** unter klarem Wasser nach.
11. Lassen Sie den Mixbehälter **6** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

10.3 Zubehör reinigen

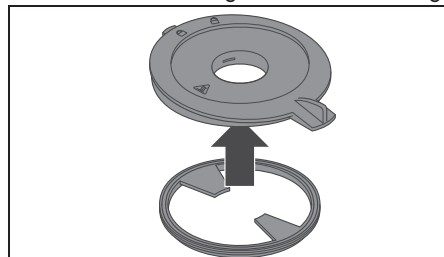


Warnungen!

Der Messereinsatz **20** besitzt sehr scharfe Klingen. Um Verletzungen zu vermeiden:

- Beachten Sie dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz **20** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **20** aus dem Mixbehälter **6** (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 36).

2. Entnehmen Sie die Dichtung des Messereinsatzes **19** aus dem Messereinsatz **20**.
3. Entnehmen Sie die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** aus dem Deckel für den Mixbehälter **25**.
4. Entnehmen Sie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** aus dem Kondensat-Auffangbehälter **4**.
5. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken.
6. Lassen Sie sämtliche Teile vollständig trocknen.
7. Setzen Sie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** in den Kondensat-Auffangbehälter **4** ein.
Hinweis: Die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** muss so eingesetzt werden, dass die Aufschrift „BACK“ nicht mehr zu sehen ist.
8. Setzen Sie die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** in den Deckel für den Mixbehälter **25** ein.
Hinweis: Die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** muss so eingesetzt werden, dass die glatte Seite innen liegt.



9. Setzen Sie die Dichtung des Messereinsatzes **19** wieder in den Messereinsatz **20** ein.

10.4 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Mixbehälter **6**
- Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**
- Deckel für Mixbehälter **25** ohne die Dichtung des Deckels **24**
- Messereinsatz **20** ohne die Dichtung des Messereinsatzes **19**
- Kocheinsatz **21**
- Rühraufsatz **22**
- Spatel **23**
- Kondensat-Auffangbehälter **4** ohne Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5**
- Dampfeinsatz, tief **3**
- Dampfeinsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfeinsätze **1**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **17**
- alle Dichtungen

10.5 Entkalken

Besonders beim Dampfgaren mit kalkhaltigem Wasser kann sich an den verwendeten Teilen, besonders im Mixbehälter **6**, Kalk ablagern.

1. Leichte Kalkablagerungen entfernen Sie, in dem Sie etwas Haushaltssessig auf einen Lappen geben und die Ablagerungen damit wegwischen.

2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Wenn sich schon größere Mengen Kalk abgesetzt haben, sollten Sie diese dringend entfernen, um die Funktionsfähigkeit des Gerätes sicherzustellen. Verkalkungen können die Leistung erheblich verschlechtern.

Vorsicht! Verwenden Sie keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, auch keinen Essig oder Essigessenz.

1. Zur Beseitigung von größeren Kalkablagerungen empfehlen wir 500 ml hellen Tafellessig und 500 ml kochendes Wasser in ein geeignetes Gefäß, z.B. eine Kunststoffschüssel, zu füllen und auf die verkalkten Teile für 30 min einwirken zu lassen.

Hinweis: Längere Einwirkzeiten verbessern nicht die Entkalkung, können aber die Teile auf Dauer beschädigen.

2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

10.6 Dichtungen bestellen

Die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24**, die Dichtung des Messereinsatzes **19** sowie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** können im Service-Center bestellt werden (siehe „Service-Center“ auf Seite 51).

11. Störungen, Ursache, Beseitigung

11.1 Störungen im Betrieb

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht	Mixbehälter 6 nicht korrekt eingesetzt	Mixbehälter 6 korrekt einsetzen (siehe „7.3 Mixbehälter einsetzen“ auf Seite 37)
	Deckel 25 für den Mixbehälter 6 ist nicht korrekt aufgesetzt	Deckel 25 korrekt aufsetzen (siehe „7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen“ auf Seite 38)
	Keine Stromversorgung	Netzstecker und evtl. Sicherung überprüfen
	Falsche Spannungsversorgung	Auf korrekte Spannung achten (siehe Abschnitt 6.1 auf Seite 33)
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz 20 ist nicht korrekt eingesetzt und undicht	Messereinsatz 20 korrekt einsetzen (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 36)
	Dichtung des Messereinsatzes 19 ist defekt	Neue Dichtung 19 einsetzen (siehe „10.6 Dichtungen bestellen“ auf Seite 47)
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter 6 ausgetreten und durch die Überlauföffnung im Grundgerät 17 auf die Unterlage geflossen (siehe „6.9 Überlauf“ auf Seite 36)	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Turbo-Taste 9 dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter 6 befinden, da sonst Flüssigkeit herausschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.
Am Deckel 25 des Mixbehälters 6 tritt Flüssigkeit aus	Dichtung 24 ist nicht korrekt eingesetzt	Dichtung 24 korrekt einsetzen (siehe „10.3 Zubehör reinigen“ auf Seite 46)
	Dichtung 24 ist defekt	Neue Dichtung 24 einsetzen (siehe „10.6 Dichtungen bestellen“ auf Seite 47)
Es lässt sich keine Temperatur einstellen	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe „6.6 Geschwindigkeit einstellen“ auf Seite 34)
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen	Es ist eine Temperatur eingestellt	Temperatur auf  stellen

11.2 Fehlermeldungen im Display

Anzeige	Ursache	Beseitigung
E3	Mixbehälter 6 ist überfüllt	Etwas vom Inhalt entnehmen
	Deckel des Mixbehälters 6 ist nicht korrekt geschlossen	Deckel korrekt schließen (siehe „7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen“ auf Seite 38)
HHH	Mixbehälter 6 ist nicht korrekt in das Grundgerät 17 eingesetzt worden	Mixbehälter 6 korrekt einsetzen (siehe „7.3 Mixbehälter einsetzen“ auf Seite 37)
	Mixbehälter 6 wurde während des laufenden Betriebes entnommen	Vor der Entnahme des Mixbehälters 6 Gerät stoppen (siehe „6.7 Gerät starten und stoppen“ auf Seite 35)
LLL	Fehler in der Elektronik	Kontakt zum Service-Center aufnehmen (siehe „Service-Center“ auf Seite 51)
	Eingestellte Temperatur ist erreicht (siehe „6.4 Temperatur einstellen“ auf Seite 34)	Keine Maßnahmen erforderlich

12. Entsorgung

12.1 Gerät



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten

abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

12.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 93471) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 93471



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland



HOYER HANDEL GMBH

Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Status of information · Stand der Informationen:

05/2014 · Ident.-Nr.: SKMH 1100 A1

IAN 93471

